Workshop Allergeninformationsverordnung

Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter/innen im Lebensmittelbereich bzw. Gastronomiemitarbeiter/innen.

Ihr Nutzen:

Die Teilnehmer/innen können Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandeln.

Kursinhalte:

Die Inhalte des Workshops umfassen:

- Vermittlung der Wichtigkeit der Allergeninformation (was ist eine Allergie bzw. Unverträglichkeit, welche Auswirkungen hat diese)
- Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit
- Kenntnisse über die Liste der allergenen Stoffe gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV)
- Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an den Endverbraucher.

Rahmendaten:

Kursnummer:	8884
Unterrichtseinheiten:	**4 UE**
Kursbeitrag:	
Termin:	
Kursort:	

Kursanmeldung:

telefonisch:	**Tel. Nr. 0810 / 004 005**
schriftlich:	
per FAX:	
e-Mail:	
online:	**www.bfi-ooe.at –** **BFI-Online-Kursbuch - 24 Stunden für Sie geöffnet!**

Förderungen und Ermäßigungen:

Nutzen Sie die umfangreichen BFI–Ermäßigungen (für AK-Leistungskartenbesitzer, Gewerkschaftsmitglieder und Lehrlinge) sowie die Fördermöglichkeiten am BFI OÖ. Informieren Sie sich über Details, Fördervoraussetzungen, etc. unter der BFI-Serviceline: 0810/004005 oder im Internet unter: www.bfi-ooe.at.

Storno:

Jede Anmeldung kann bis zum 7. Tag vor Kursbeginn kostenlos, jedoch nur schriftlich storniert werden. Ab dem 6. Tag vor Beginn sind 30 % des Kursbeitrages zu bezahlen. Bei Storno nach Kursbeginn ist grundsätzlich der gesamte Kursbeitrag einschließlich der Kosten der Lehrunterlagen zu entrichten.